

bar & lounge
lago maggiore
locarno



Food, snacks
&
delights

Insalate - Salate - Salade

- ✓ **Insalata verde | Insalata mista di stagione** 9.50 | 14.00
Grüner Salat | Gemischter Saisonsalat
Salade verte | Salade mixte de saison
con tonno - *Mit Thunfisch - Avec du thon* + 5.00

Insalata Active 23.00

Insalata verde, arrosto di tacchino, sesamo, melone, mozzarelline, pomodori Cherry e noci
Blattsalat, Truthahnbraten, Sesam, Melone, Mozzarella, Kirschtomaten und Walnüsse
Salade verte, rôti de dinde, sésame, melon, mozzarella, tomates cerises et noix

✓ **Mozzarella di Bufala DOP** 23.00

Su carpaccio di pomodoro cuore di bue con olio al basilico
Büffelmozzarella DOP auf Rinderherz-Tomaten-Carpaccio mit Basilikumöl
Mozzarella de buffle DOP sur carpaccio de tomate cœur de bœuf avec huile au basilic

Panini - Sandwiches

✓ **Focaccia vegana fatta in casa** 15.00

Con verdure alla griglia, pomodoro fresco, pesto di basilico, maionese vegetale e cipolla caramellata
Hausgemachte Focaccia mit gegrilltem Gemüse, frischen Tomaten, Basilikum-Pesto, vegetarischer Mayonnaise und karamellisierter Zwiebel
Focaccia maison avec légumes grillés, tomate fraîche, pesto au basilic, mayonnaise végétale et oignon caramélisé.

Ciabatta mediterranea 15.00

Con prosciutto crudo San Daniele, mozzarella di bufala, rucola e pomodoro
Ciabatta-Brot mit San Daniele Rohschinken, Büffelmozzarella, Rauke und Tomate
Pain Ciabatta avec jambon cru San Daniele, mozzarella de buffle, roquette et tomate

Bagel Royal 15.00

Con salmone, insalata e crema d'avocado
Bagel mit Lachs, Salat und Avocadocrème
Bagel avec saumon, salade et crème d'avocat

Pinsa d'Alba 28.00

Con prosciutto cotto al tartufo, crema al mascarpone, champignons e rucola - Consigliato per 2 persone
Pinsa mit gekochtem Schinken mit Trüffel, Mascarponecreme, Champignons und Rauke - Empfohlen für 2 Personen
Pinsa avec jambon cuit à la truffe, crème de mascarpone, champignons et roquette - Recommandé pour 2 personnes

Poposte Lounge

-  **Gaspacho andaluso** 15.00
Andalusischer Gaspacho
Gaspacho andalou
- Tagliere del contadino** con affettati e formaggi misti 26.00
Tessinerplatte mit Aufschnitt und Käse
Asiette tessinoise de charcuterie mixte et fromages
- Roastbeef** con verdure alla griglia, salsa tartara 29.00
Roastbeef mit einem Fächer von gegrilltem Gemüse, Tartare Sauce
Roastbeef avec un éventail de légumes grillés, sauce tartare
- Vitello tonnato** 31.00
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Viande de veau avec sauce au thon
- Prosciutto crudo San Daniele e melone** 28.00
San Daniele Rohschinken und Melone
Jambon cru San Daniele et melon
- Fish & chips** - Filetti di pesce persico in pastella con salsa tartara e patatine fritte 29.50
Frittierte Barschfilets mit Tartarsauce und Pommes Frites
Filets de perche en pâte à frire, sauce tartare et frites
- Hamburger Lago Maggiore** - ca 200 g 31.00
Burger di manzo e maiale con formaggio Gottardo, pomodoro, insalata, pancetta, cipolla caramellata e patatine fritte
Rind- und Schweinefleisch-Burger mit mit Gotthard-Käse, Salat, Tomate, Speck, karamellisierten Zwiebeln und Pommes Frites
Burger de bœuf et de porc avec fromage Gotthard, salade, tomate, bacon, oignon caramélisé et pommes frites
-  **Burger 100% vegetale** 26.00
Burger di fagioli neri e ceci, maionese vegetale, insalata, pomodoro, cipolle caramellate e patatine fritte
Burger aus schwarzen Bohnen und Kichererbsen, Gemüse-mayonnaise, Salat, Tomate, karamellisierten Zwiebeln und Pommes frites
Burger aux haricots noirs et pois chiches, mayonnaise végétale, salade, tomate, oignon caramélisé et frites
- Frittura mista di mare** 32.00
Calamari, seppioline, gamberi e piccola insalata mista
Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Tintenfisch, Sepia, Garnelen und kleinem gemischten Salat
Mélange de fruits de mer frits avec calamar, seiche, crevettes et une petite salade mixte

Aperitivo Lago Maggiore

34.00

Misto | Vegano - Consigliato per 2 persone

Gemischt | Vegan - Empfohlen für 2 Personen

Mixte | Vegan - Recommandé pour 2 personnes

Porzione extra gnocco fritto

+ 7.00

It's Apero
Time!



Dolci - Desserts

- ✓ **Macedonia di frutta fresca** 10.00
Frischer Fruchtsalat
Salade de fruits frais
- ✓ **Tiramisù fatto in casa** 12.00
Hausgemachtes Tiramisù
Tiramisù maison
- ✓ **Pannacotta alla vaniglia** 12.00
Vanille-Pannacotta
Pannacotta à la vanille

Per i gelati vi preghiamo di richiedere la carta dedicata.

Für Eiscreme fragen Sie bitte nach der entsprechenden Karte.

Pour les glaces, veuillez demander la carte dédiée.

03.23 | 200P

Per informazioni sulla provenienza della carne e allergeni,
vi preghiamo di rivolgervi ai nostri collaboratori.

*Für Auskünfte über Herkunftsländer und Allergene, bitte
wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.*

Pour des informations sur l'origine de la viande et des allergènes,
veuillez consulter nos collaborateurs.

- ✓ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte* - Plats végétariens
- ✓ Piatti vegani - *Vegane Gerichte* - Plats véganes

Tutti i prezzi sono in CHF - IVA 7.7% inclusa.

Preise in CHF - MwSt 7.7% inklusive.

Prix en CHF - TVA 7.7% incluse.

Proposte dello Chef

18.00-22.00 h

Pasta & Risotto

Gnocchetti di patate fatti in casa ✓ 24.00

al pesto genovese con fagiolini e patate ½ 19.00

Hausgemachte Gnocchetti

mit Basilikum-Pesto, Bohnen un Kartoffeln

Gnocchetti maison au pesto génois, haricots verts
et pommes de terre

Risotto ai funghi misti di bosco ✓ 26.00

mantecato con formaggio d'alpe ticinese

Risotto mit gemischten Waldpilzen und mit

Tessiner Alpkäse verfeinert

Risotto aux champignons forestiers mixtes avec
fromage d'alpage tessinois

Tagliatelle all'uovo fatte in casa alla bolognese 28.00

Hausgemachte Eiernudeln mit Hackfleischsauce

“alla bolognese”

½ 22.50

Nouilles maison aux œufs avec sauce à la viande
hachée “alla bolognese”

Piatti principali - Hauptspeisen - Plats principaux

Ossobuco di vitello brasato al Merlot 38.00

con risotto allo zafferano

In Merlot geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto

Jarret de veau braisé au Merlot avec risotto au safran

Tagliata di manzo alla griglia - 200 g 46.00

su letto di rucola, scaglie di Grana, pomodorini
cherry e patate arrosto

Gegrilltes Rindsentrecôte (200 g) auf einem Raukebett mit

Grana-Käsesplittern, Kirschtomaten und Bratkartoffeln

Entrecôte de bœuf grillé (200 g), sur lit de roquette

avec écailles de fromage Grana, tomates cerises

et pommes de terre rôties

Gamberoni alla griglia con patatine fritte 36.00

Gegrillte Riesengarnelen mit Pommes frites

Gambas grillées avec pommes frites

✓ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte* - Plats végétariens

Tutti i prezzi sono in CHF - IVA 7.7% inclusa.

Preise in CHF - MwSt 7.7% inklusive. - Prix en CHF - TVA 7.7% incluse.